

DEPARTEMENT
DE HAUTE CORSE

COMMUNAUTE DE COMMUNES FIUM'ORBU-CASTELLU

EXTRAIT DU REGISTRE

DES DELIBERATIONS DU CONSEIL DE COMMUNAUTE
SEANCE DU 30 JUIN 2025
RECONVOCAION SUITE A ABSENCE DE QUORUM

Nombre de membres

En exercice : 38
Présents : 14
Absents ayant donné pouvoir ou
procuration : 1
Absents : 23
Votants : 15
Pour 15
Contre 0
Abstention 0

Date de la convocation
24/06/2025

Date d'affichage
02/07/2025

L'an deux mille vingt-cinq, le trente juin à dix-sept heures, l'assemblée délibérante légalement convoquée par le Président, s'est réunie dans le lieu habituel de ses séances, sous la Présidence de Monsieur Francis GIUDICI.

Présents : Michel GALINIER, Francis GIUDICI, Angèle MANFREDI, Marie-Toussainte SISTI-BALARD, Don Marc ALBERTINI, François MARTINETTI, Jean Jacques FRATICELLI, Agnulina ANDREANI, Philippe VITTORI, Guy MOULIN PAOLI, François TIBERI, Marlène GIUDICELLI, Jean Marc PINELLI, Josette FERRARI.

Suppléés : /

Absents ayants donné pouvoir : Marion PAOLINI à Francis GIUDICI.

Absents : Antoine OTTAVI, Marie MONTI FOUILLERON, Ange PIERI, Marie Félicia CRISTOFARI, Dominique FRATICELLI, Xavier LUCIANI, Ghjuvan-Santu LE MAO, Jacques BARTOLI, François BENEDETTI, Jean Noël GIUDICI, André ROCCHI, Anne Marie CHIODI, Christian PAOLI, Muriele ELEGANTINI, Sébastien, GUIDICELLI, Esteban SALDANA, Dominique VILLARD-ANGELI, Lisa PAOLI-FRANCISCI, Jean Noël PROFIZI, Stella MORACCHINI, Georges MORACCHINI, Philippe GIOVANNI, Philippe SUSINI.

Secrétaire de séance : Marlene GIUDICELLI.

Délibération n°4325 : Accompagnement des acteurs de la restauration collective vers une alimentation durable et plan de financement

La communauté de communes du Fium'Orbu Castellu mène depuis 2020 une politique alimentaire sur son territoire.

Après l'élaboration d'un DOCOBAS (document d'objectifs agricoles et sylvicoles – 2019), le territoire a mis en place un projet alimentaire territorial depuis 2020 (labélisé niveau 2 en 2024). Les premières années du PAT ont été consacrées à la mise en œuvre d'une démarche de reconquête de l'espace par l'activité humaine orientée vers le piémont et la montagne. Dès 2022, la communauté de communes a souhaité développer un axe complémentaire autour du soutien à l'activité maraîchère sur sol vivant avec la création de plusieurs exploitations maraîchères clef en main sur parcelle communale en conventionnement avec des agriculteurs. Ses projets sont dans leur phase opérationnelle.

Cette dynamique prend un nouveau souffle avec le programme Leader 6.0 que la CCFC a choisi d'orienter sur la résilience alimentaire avec une stratégie autour de 3 axes :

1. Mieux produire et transformer : Soutenir une agriculture nourricière et agro-écologique pour le territoire
2. Mieux distribuer : Faciliter l'accès des habitants à une alimentation locale et qualitative
3. Mieux consommer : Accompagner nos modèles de consommation et de culture culinaire vers le mode de vie méditerranéen

La restauration collective est un levier majeur pour avancer sur ces différents axes : tant au niveau de l'approvisionnement et de son impact sur la production locale, du choix des menus pour favoriser une diversification des sources de protéine, de l'éducation au goût et de ses effets sur la santé etc.

2000 repas sont préparés chaque jour sur le territoire (1 000 en période hors scolaire) par 5 acteurs clefs. Ainsi la CCFC a proposé à ces acteurs, sur la base du volontariat, un accompagnement pour améliorer les pratiques vers une alimentation durable. Deux acteurs ont répondu favorablement : la cité scolaire et la cantine scolaire de Ventiseri.

Cet accompagnement a pour objectif de favoriser l'autonomie des équipes de restauration pour aller vers une restauration collective 100% faite maison, bio-locale, de saison avec maîtrise des coûts. L'accompagnement sera organisé en 3 étapes :

- **La réalisation d'un diagnostic** du site afin d'analyser des capacités à cuisiner une offre alimentaire faite maison, à base de produits bruts, bio-locaux, de saison, en circuits courts
- **Un module de formation sur l'intégration des produits de qualité en restauration collective.** Ce module sera pensé à destination en premier lieu du personnel de cuisine mais pourra être ouvert à toutes personnes concernées par la problématique : parents, délégués, gestionnaire des achats etc.
- **Un accompagnement opérationnel en immersion** en cuisine sur chaque site avec fabrication de la totalité des repas sur 2 semaines : une en automne, une au printemps.

Le budget total pour cette opération est estimé à **70 000€ TTC**

Le plan de financement global est prévu comme suit :

- 40% Ademe : 28 000€
- 40% OEC : 28 000€
- 20% Communauté de communes Fium'Orbu Castellu : 14 000€
-

Le Conseil Communautaire,

A l'unanimité des membres présents,

Autorise l'opération d'accompagnement des acteurs de la restauration collective vers une alimentation durable

Adopte le plan de financement précité ;

Autorise le président à signer tout document relatif à cette affaire ;

Autorise le Président à assurer le suivi administratif, technique et financier de la présente délibération.

**Extrait conforme au registre des délibérations
de la communauté de communes Fium'Orbu -Castellu
Le Président, Francis GIUDICI**

Certifié exécutoire compte tenu
de la transmission en Sous
Préfecture le

Le Président Francis GIUDICI

Signé numériquement par: Francis GIUDICI
Organisme: COMMUNAUTE DE COMMUNES DE FIUMORBU CASTELLU
Unité organisationnelle: 0002 200033827
Limites d'utilisation: Explicit Text: ETSI EN 319 411-2 compliant certificates for natural
persons (QCP-N-QSCD) : Signature and Authentication³³ Explicit Text: ETSI EN 319
411-2 compliant certificates for natural persons (QCP-N-QSCD) : Authentication and
Signature
Date: 02/07/2025 15:19:59

REÇU EN PREFECTURE

le 02/07/2025

Application eSign@e-Fisc@tre.com

99_0E-02B-200033827-20250630-4025-0E